Mode d'emploi

CUISINIÈRE

FR

FR

Français, 1

CP98SP6 F/HA
CP98SP1 F/HA

Sommaire

Installation, 2-6
Branchement électrique
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l'appareil, 7
Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 8-11
Utilisation du plan de cuisson
Utilisation du four
Tableau de cuisson au four

Le programmmateur de cuissson électronique, 12

Précautions et conseils, 13
Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

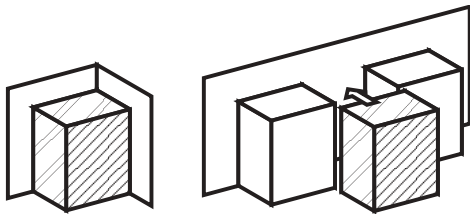
Nettoyage et entretien, 14
Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Entretien robinets gaz
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
Assistance

Hotpoint ARISTON

Installation

FR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur.
Important: avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires.
La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:
Cat. II 2E+3+



Classe 1 Classe 2 sous-classe 1

Les dimensions de la cuisinière sont indiquées dans la figure page 2. Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.8. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

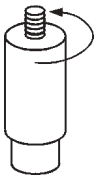


fig.8

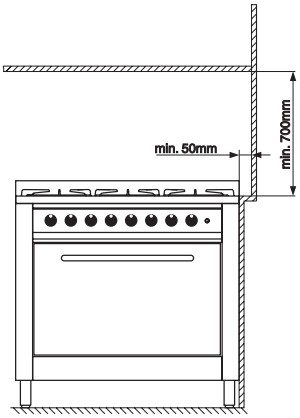


fig.9

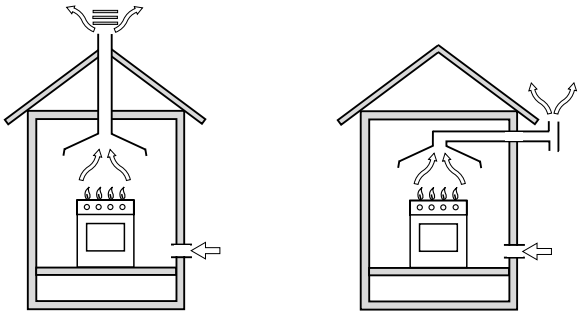
Avant d'installer la cuisinière, fixez les pieds support de 95÷155 mm de haut (fournis avec l'appareil) dans les trous prévus dans le bas de la cuisinière (fig.9). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.

Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées:

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un carneau ou directement à l'extérieur (fig.10).
- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur, sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur, qui devra être mis en marche en même temps que l'appareil.

fig. 10



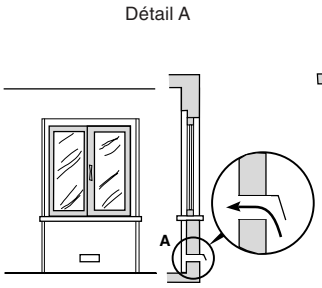
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur

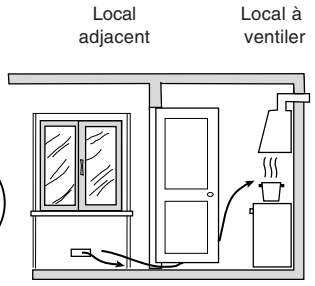
Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes en vigueur. L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution. L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig.11A):

- avoir une section libre totale nette de passage de 6 cm^2 au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm^2 (le débit thermique est indiqué sur la plaquette signalétique);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;
- être située à une hauteur proche du niveau du sol.



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant
fig. 11A



Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol
fig.11B

L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce à risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes applicables en la matière. Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig. 11B). Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe. Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas d'éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de 50 °C.

Alimentation gaz

- Le raccord de l'appareil à la canalisation du gaz ou à la bouteille de gaz doit être effectué en conformité avec les règlements en vigueur et après avoir vérifié que l'appareil soit bien réglé pour ce type de gaz.
- Cet appareil est prédisposé pour fonctionner avec le gaz indiqué sur l'étiquette apposée sur le plan de cuisson. Si le plan de cuisson doit être raccordé à un gaz différent du type de gaz indiqué sur l'étiquette, il faudra remplacer les injecteurs (en dotation) en respectant les instructions du paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz".
- Afin de garantir un fonctionnement sûr, un usage approprié de l'énergie et une plus longue durée de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation corresponde aux valeurs indiquées sur le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs", dans le cas contraire installez sur la canalisation d'arrivée du gaz un régulateur de pression spécial conforme aux normes applicables en la matière.
- Effectuez le raccord de manière à ne pas provoquer de sollicitations d'aucune sorte sur l'appareil.

Reliez le raccord fileté ½"G mâle cylindrique "F" (fig. 12) placé sur le côté arrière de l'appareil, par tuyau métallique rigide avec des raccords (fig. 12-D) conformes aux normes applicables, ou bien par tuyau flexible métallique à paroi continue avec raccords (fig. 12-C) conforme aux normes, qui ne doit pas dépasser 2000 mm d'extension totale. Vérifiez en outre que le tube de raccordement ne puisse entrer en contact avec des parties mobiles risquant de l'abîmer ou de l'écraser. Si vous utilisez un tuyau flexible en caoutchouc, appliquez l'about annelé spécial pour gaz liquide (fig. 12-A) ou pour gaz naturel (fig. 12-B).Le joint "G" (fourni) doit être utilisèpour tous les types des raccordement . Fixez les deux extrémités du tuyau au moyen de colliers serre-tube "E" selon les normes en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme aux normes en vigueur et spécifique pour le type de gaz utilisé.
En outre:

- il doit être le plus court possible, avec une longueur maximale de 1,5 mètres;
- il ne doit pas présenter de plis ou d'étranglements;
- il ne doit pas entrer en contact avec la paroi arrière de l'appareil, ou de toute façon avec des parties pouvant atteindre une température de 50°;
- il ne doit pas passer à travers des orifices ou des fentes destinés à l'évacuation des gaz brûlés du four;
- il ne doit pas entrer en contact avec des parties coupantes ou des arêtes vives;
- il doit pouvoir être facilement examiné tout le long de son parcours afin de contrôler son état de conservation;

- il doit être remplacé avant la date imprimée sur le tuyau même.

Important : Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposez un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.
A la fin du travail, assurez-vous que l'étanchéité du raccordement gaz soit parfaite en utilisant de l'eau savonneuse (n'utilisez jamais une flamme!).
Assurez-vous que la conduite du gaz naturel suffit à alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

Adaptation aux différents types de gaz (Instructions pour le plan)
Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur la plaquette fixée sur le plan ou sur l'emballage) remplacez les injecteurs de tous les brûleurs en procédant comme suit :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
- dévissez les injecteurs (fig. 13) à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs") remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans le kit des injecteur

Réglage de l'air primaire des brûleurs
Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position de minima;
- enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à droite du robinet (fig.14) jusqu'à ce que vous obteniez une flamme régulière, utilisez un tournevis (en dévissant la vis le minima augmente, en la vissant il diminue).
  N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
- Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
- En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, réglez les brûleurs au minima et augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

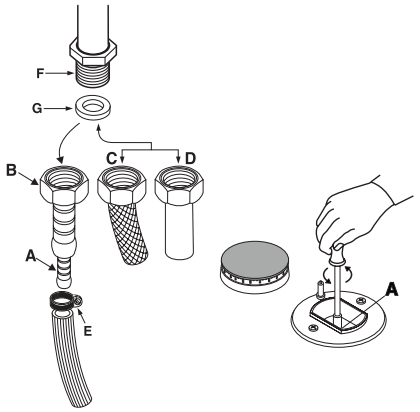


fig. 12

fig.13

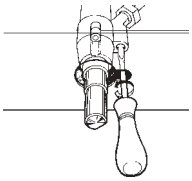


fig.14

Branchement électrique

L'APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.
L'appareil est prédisposé pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée à l'arrière de l'appareil ou à la dernière page du livret). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique.

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau
Pour les modèles dépourvus de fiche, montez sur le câble une fiche appropriée à la charge indiquée sur la plaquette signalétique et branchez-la dans une prise de courant appropriée. Pour effectuer un branchement direct au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante. Tous les appareils doivent être raccordés séparément. Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

- la soupape de limitation et l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaquette signalétique);
- l'installation d'alimentation est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire sont aisément accessibles quand l'appareil est installé.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE SI LES NORMES EN MATIERE DE REVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTEES.

Remplacement du câble
Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1,5 mm^2. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

FR

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

BRûLEUR	Diamètre brûleur (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides: By-pass 1/100 (mm)	Gaz liquides: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz liquides: Débit * g/h		Gaz naturels: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz naturels: Débit * l/h	
		Nom.	Red.			**G30**	**G31**		**G20**	**G25**
C. Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286	332
B. Demi-rapide	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157	183
A. Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95	111
D. Triple Couronne	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309	360
Pression de alimentation	Nom.(mbar) Min.(mbar) Max.(mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Propane G31 H.s. = 50,37 MJ/kg
Butane G30 H.s. = 49,47 MJ/kg
Méthane G20 H.s. = 37,78 MJ/m^3
Méthane G25 H.s. = 32,49 MJ/m^3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x54x38 cm
Volume	68 l
Tension et fréquence d'alimentation :	voir plaque signalétique
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués sur la plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : ☐ Statique; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : ☒ Ventilé
CE 	Directives Communautaires : 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CEE.

Description de l’appareil

FR

Vue d’ensemble

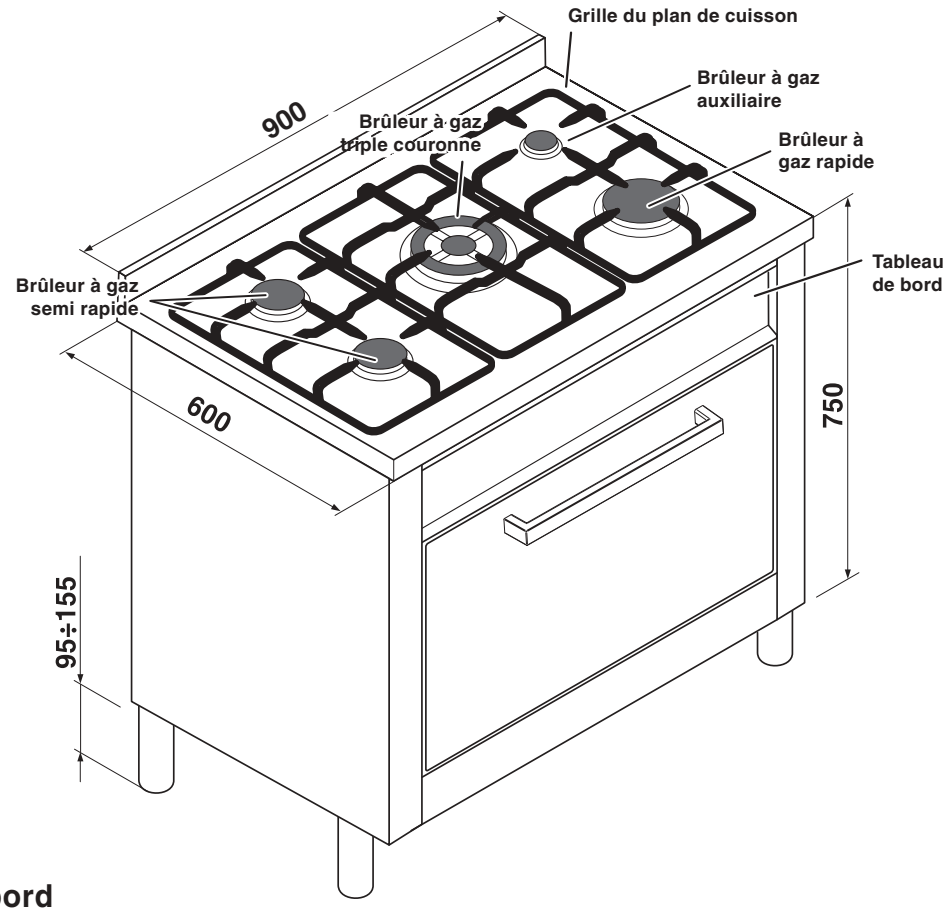
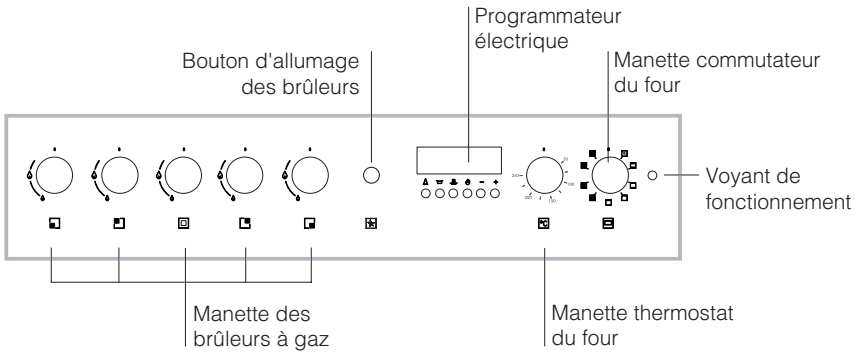
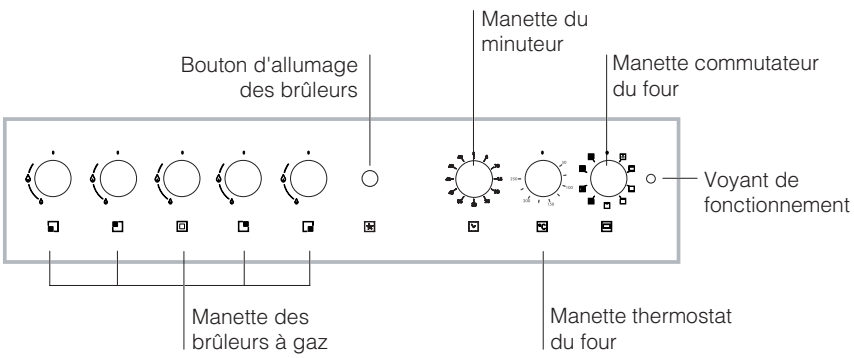


Tableau de bord





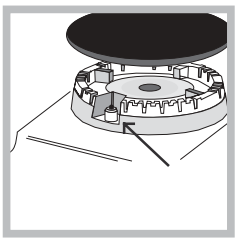
Mise en marche et utilisation

FR

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Un petit cercle plein près de chaque bouton BRÛLEUR indique le brûleur associé à ce dernier.
Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :
1. approcher une flamme ou un allume-gaz ;
2. pousser sur le bouton du BRÛLEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tourner le bouton BRÛLEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum, sur la position maximum ou sur une position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* *(voir figure)* il faut d'abord appuyer sur la touche d'allumage, repérée par le symbole correspondant ✯, puis pousser à fond et tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR pour l'amener en face du symbole grande flamme, jusqu'à l'allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Cet appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, pousser sur le bouton BRÛLEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton jusqu'à la position d'arrêt **•**.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utiliser des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur :

Pour repérer le type de brûleur adéquat, se référer aux dessins du paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Brûleur	ø Diamètre Casseroles (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 22
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

! Éviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

! Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utiliser cette dernière que pour le brûleur auxiliaire, en cas d'utilisation de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Utilisation du four

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.
! Pour utiliser le four électrique équipant les appareils dotés de programmateur électronique, appuyez sur la touche (affichage du symbole) avant de sélectionner la fonction de cuisson désirée.

Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.
Tournez la manette du sélecteur "G" repérable au symbole pour obtenir les fonctions de cuisson indiquées dans le tableau à côté. Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole ° c de la manette du thermostat "H" en face de la température désirée.

- Pour des cuissons traditionnelles en mode conventionnel (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction (chaleur dessus+dessous).
  Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.

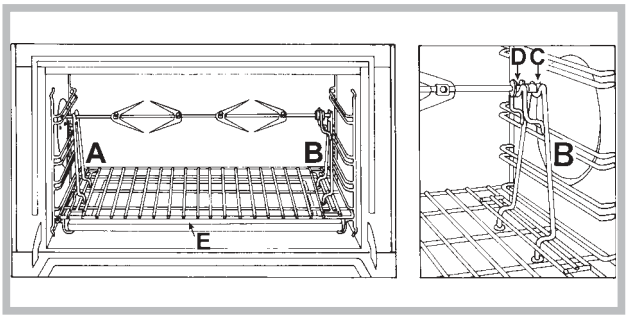
Si vous ne voulez de chaleur qu'en dessus ou qu'en dessous de vos plats, amenez le sélecteur en face de la position (chaleur dessous), ▬ ou ▭ (chaleur dessus).

- La fonction ⊠ (chaleur dessus et dessous + ventilation) permet une cuisson traditionnelle (chaleur dessous et dessous) combinée à l'air chaud brassé.
- Dans la fonction ⊠ (chaleur tournante) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par un ventilateur à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en température du four est extrêmement rapide, vous pouvez ainsi enfourner vos plats dès allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.
- La fonction “décongélation rapide” ❄ , n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.
- La cuisson au gril exige une puissance de chauffe très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le coeur doit rester tendre. Pour vos cuisson au gril, amenez la manette du sélecteur en face de l'une des positions suivantes ⊟ (gril), ⊠ (gril + ventilateur)
  Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C (même dans la function minigril).

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
☼	1) Eclairage four	50 W
▭	2) Résistances du haut + du bas	2350 W
▬	3) Résistance du bas	1300 W
▔	4) Résistance minigril	1050 W
⊟	5) Résistance gril	2000 W
⊠	6) Résistance gril + ventilateur	2050 W
⊠	7) Résistances du haut + du bas+ventilateur	2400 W
⊠	8) chaleur tournante+ventilateu	2850 W
❄	9) Décongélation rapide	50 W

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)

Cet accessoire n'est à utiliser que pour les cuissons au gril. Procéder comme suit : enfiler la viande à cuire dans le sens de la longueur et la bloquer à l'aide des fourches réglables. Introduire les supports "A" et "B" dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", poser l'extrémité de la broche dans son logement "C" et enfourner la grille sur le premier gradin du bas; engager à présent la broche dans le trou du tournebroche en déplaçant l'extrémité de la broche vers le logement "D" *(voir figure)*. Branchez le gril et le tournebroche en amenant la manette du foursur la position repérable au symbole ⊟ ;



Eclairage du four
L'éclairage du four est automatique dès que le sélecteur ☼ est placé sur n'importe quelle position.

Voyant de fonctionnement
Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton. A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Système de refroidissement
Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur qui est mis en marche à l'aide du bouton de sélection des programmes. Dans ce cas, le ventilateur fonctionne en permanence et envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four.
Le système de refroidissement de ces modèles ne se met en marche que quand le four est chaud. Après avoir sorti les aliments du four, laissez la porte semi-ouverte pendant quelques instants : la durée du cycle de refroidissement en sera considérablement réduite. Ce processus est contrôlé par un thermostat supplémentaire et peut être

effectué en un ou plusieurs cycles.

Minuteur (n'existe que sur certains modèles)
Pour actionner le Minuteur procéder comme suit :
1. tourner le bouton MINUTEUR et faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ↻ pour remonter la sonnerie;
2. tourner le bouton MINUTEUR dans les sens inverse des aiguilles d'une montre ↺ pour sélectionner la durée désirée.

FR

Tableau de cuisson au four

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Cuisson au four TRADITIONNEL

Mets	Température °C	Temps de cuisson (minutes)	Mets	Température °C	Temps de cuisson
Pâtisserie			**Viandes**		
Tarte aux fruits	130	60-70	Dinde (4-8 kg)	160	3-4½
Meringues	130	30-40	Oie (4-5 kg)	160	4-4½
Pain de Gênes	150	20-30	Canard (2-4 kg)	170	1½-2½
Gâteau de l'Ange	160	40-50	Chapon (2½-3 kg)	170	2-2½
Gênoise	160	40-50	Boeuf braisé (1-1½ kg)	160	3-3½
Gâteau au chocolat	170	30-40	Gigot d'agneau	160	1-1½
Fougasse	170	40-50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1-1½
Choux	200	15-20	Faisan rôti	160	1-1½
Biscuits en pâte feuilletée	200	15-20	Poulet(1-1½ kg)	170	1-1½
Mille-feuille	200	15-20	**Poisson**	200	15-25 minutes
Pâte brisée	200	15-20			

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson (minutes)	Position de la grille
Côtelettes (0.5 kg)	60	3ème gradin
Saucisses	15	2ème gradin
Poulet grillé (1 kg)	60	1er gradin
Rôti de veau à la broche (0.6 kg)	60	-
Poulet à la broche (1 kg)	60	-

Le 1er gradin correspond au premier gradin du bas.

Cuisson par CHALEUR TOURNANTE

Mets	N° gradin en partant du bas	Quantité kg	Température °C	Temps minutes
Pâtisserie				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fond de tarte	1-3-4	0.5	175	30
Pâte brisée avec farce humide	1-3	1.5	175	70
Pâte brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0.5	160	30
Viande				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1.5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1.5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1.5	180	120
Canard	1-3	1-1.5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, colin, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumon	1.3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés et gratins				
Gratin de pâtes	1-3	2	185	60
Gratin de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0.75	180	50
* Pizza et chaussons	1-3-4	0.5	200	30
Croque-monsieur	1-3-4	0.5	190	15
Décongélation				
Plats cuisinés	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0.5	50	50
Viande	1-3	0.75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Remarques:

1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
2) Le tableau fournit une indication préférentielle d'utilisation des gradins en cas de cuisson sur plusieurs niveaux.
3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; en cas de cuissons sur plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5÷10 minutes.
4) Dans le cas de rôtis de bœuf, de veau, de porc et de dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

Le programmmateur de cuisson électronique

FR

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:
- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :
⏲ : minuteur heures, minutes
⏲ : durée cuisson
⏲ : fin de cuisson
✋ : commutation manuelle
⊟ : sélection temps à rebours
⊞ : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur : 0.00
- Appuyez simultanément sur les touches ⏲ et ⏲ relâchez-les, puis, (dans les 4 secondes qui suivent), sélectionnez l'heure à l'aide des touches ⊟ et ⊞ .
  La touche ⊞ sert à augmenter le temps.
  La touche ⊟ sert à diminuer le temps.

Toute mise à l'heure peut être effectuée de deux façons différentes:
1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyez sur la touche ✋, relâchez-la, puis mettez à l'heure à l'aide des touches ⊟ et ⊞.

Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.
Rappel : Appuyez sur la touche ✋ pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".

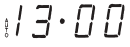
Régler le volume du signal acoustique

Après avoir choisi et confirmé les sélections de l'horloge, utiliser la touche ⊟ pour régler le volume du signal acoustique.

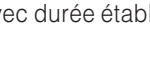
Départ cuisson différé avec durée établie

Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures
1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche ⏲, relâchez-la, puis, (dans les 4 secondes qui suivent), programmez à l'aide des touches ⊟ et ⊞ la durée désirée. Supposons la sélection d'une cuisson de 30 minutes; l'afficheur visualise :

Quatre secondes après avoir effectué la sélection, l'heure courante s'affiche avec le symbole ♨ et le message "auto"
3. Appuyez sur la touche ⏲, relâchez-la, puis appuyez sur les touches ⊟ et ⊞ jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures.



4. Quatre secondes après avoir effectué la sélection, l'afficheur indique l'heure courante :



L'inscription "auto" allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre 30 minutes après. Quand le four est allumé, la casserole allumée ♨ apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche ⏲ à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche ⏲ vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.
En fin de cuisson un signal acoustique retentit, pour l'interrompre appuyez sur une touche quelconque sauf sur ⊟ et ⊞.

Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

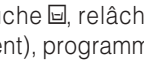
Appuyez sur la touche ⏲, relâchez-la puis, à l'aide de la touche ⊟, ramenez le temps à

puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel ✋.

Fonction minuterie

Le fonctionnement de la minuterie prévoit la sélection d'un temps dont le décompte se fait au compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.
Le fait d'appuyer et de relâcher la touche ⏲ entraîne l'affichage de :

A l'aide des touches ⊞ et ⊟ sélectionnez enfin le temps désiré
Dès que la sélection a été effectuée, le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.



Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf sur les touches ⊞ et ⊟), le symbole ⏲ s'éteint.

Correction effacement des données
- Les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche ⊞ ou ⊟.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Précautions et conseils

Hotpoint ARISTON

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.
Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou si l'on est pieds nus.
- Cet appareil a été conçu pour cuire des aliments et pour être utilisé par des adultes conformément aux instructions fournies par cette notice, applicables à tous les pays dont les symboles figurent au début de la notice.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de l'appareil.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les boutons sont bien sur la position ● et que le robinet du gaz est fermé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Faire appel au service d'assistance.
- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prendre les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective.
  Les électroménagers usagés pourront être remis au service de collecte public, déposés dans les déchetteries communales prévues à cet effet ou, si la loi du pays le prévoit, repris par les revendeurs lors de l'achat d'un nouvel appareil de même type.
  Tous les principaux fabricants d'électroménagers s'appliquent à créer et gérer des systèmes de collecte et d'élimination des appareils usagés.

Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRIL, nous conseillons de garder la porte du four fermée : les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Garder les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.

- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminer toute incrustation et attendre qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.

- Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité de flamme.

- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.

- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de grattoirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.

- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.

Contrôler les joints du four

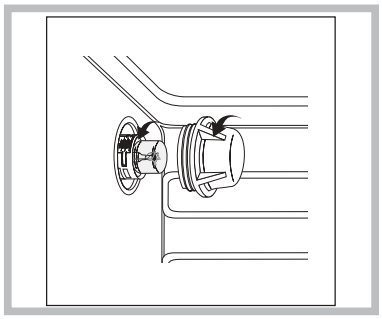
Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (*voir figure*).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- Son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

FR